

# Solo agnelli con permesso di soggiorno

*Tutti gli anni a Pasqua c'è l'invasione: prodotti stranieri spacciati per nostrani. Eppure il territorio d'origine ha pesanti conseguenze sulla qualità di questa carne ricca di virtù. L'esperienza del Consorzio di tutela degli allevatori della Sardegna nell'arginare questo malcostume*

MATTIA LUCONI, LORENZO TOSI



## LA «FAMIGLIA» AGNELLI

**T**enera, molto tenera, tenerissima. La consistenza, la magrezza e la facile digeribilità sono da sempre le doti più apprezzate della carne d'agnello. Una carne pronta al consumo: la giovane età, l'allattamento e la scarsa attività fisica ne rendono infatti superflua la frollatura. L'inizio della primavera è il periodo in cui si concentra la maggior parte delle nascite. Una sincronizzazione che deriva dall'affinamento delle tecniche di allevamento: l'obiettivo è infatti quello di ottenere l'agnello in prossimità della Pasqua, periodo di massimo consumo. Già questo testimonia l'antico legame di tale tipo d'alimentazione con le nostre tradizioni religiose. Per molte civiltà mediterranee la consuetudine di offrire in sacrificio il giovane figlio maschio della pecora era però legato anche a esigenze molto più profane: il precoce allontanamento dalla madre consentiva di utilizzare il latte per la produzione di ricotta e di formaggi pecorini. La selezione e il miglioramento genetico hanno permesso oggi di differenziare le razze adatte alla produzione di carne da quelle più adatte alla produzione di latte. In Italia la specializzazione nell'allevamento da carne è praticata soprattutto in Romagna e in Puglia.

## REGIONE CHE VAI...

Dall'allevamento da latte deriva però ancora oggi la maggiore produzione di carne ovina e, nelle regioni più tradizionali, il prodotto più apprezzato continua a essere l'agnello da latte.

**Agnello da latte.** Agnello alimentato solo con allattamento naturale, di età non superiore a 25-30 giorni.

**Abbacchio.** Agnello con alimentazione integrata da essenze pascolative, più sapido rispetto al precedente, di età non superiore a 35-40 giorni. Il nome abbacchio prende origine dal latino *baculum*, che indicava il palo dove venivano legati gli agnelli affinché non si perdessero.

**Agnellone.** Viene così definito al raggiungimento del 3°-4° mese di vita. È l'agnello da taglio, da cui si ottengono anche le costole.

**Castrato.** Maschio evirato tra il 18° e il 30° giorno di vita con un peso vivo che parte dai 40 chili. È fra le più pregiate carni ovine per aroma, tenerezza, sapore e tempi relativamente corti di cottura. Allevato in Meridione, Romagna e Garfagnana.

**Pecora.** Femmina adulta dell'ovino che ha già procreato e volta al termine della sua carriera. È tendenzialmente stopposa e tiglosa ma molto saporita, adatta a cotture in umido prolungate.

**Montone.** Maschio adoperato a fini riproduttivi. La carne presenta un sapore molto forte che richiede una marinatura preventiva nel vino con spezie e aromi. ●

D'altronde la pastorizia ha rappresentato per secoli un settore rilevante per il nostro territorio. Sviluppata nelle isole, ma anche in tutte le regioni appenniniche: Abruzzo, alto Lazio, Molise, Puglia, Campania e Basilicata sono solcate dai «tratturi», lunghe vie erbose che hanno consentito per millenni il fenomeno della transumanza, ovvero il passaggio in inverno delle greggi dai pascoli aspri e montuosi dell'entroterra verso le calde terre del Tavoliere delle Puglie. Lungo queste strade il consumo di agnello è stato declinato nei modi più diversi. Al forno, arrosto, allo spiedo, in umido, ai ferri, ma sempre con una precisa caratteristica: la tenerezza consente tempi di cottura rapidi e ne preserva le qualità nutritive e organolettiche.

Così regione che vai, ricetta che trovi. Troviamo, infatti, l'agnello arrosto in Sardegna, l'abbacchio al forno con patate o alla cacciatora nel Lazio, l'agnello scottadito sempre nel Lazio e in Umbria, al finocchio

selvatico nelle Marche, all'uovo e limone in Molise, le costole d'agnello fritte in Umbria, gli arrosticini, ovvero minuscoli spiedini di agnello o di pecora diffusi in Abruzzo, le braciocole di castrato ai ferri in Emilia-Romagna. Le interiora sono utilizzate per piatti tradizionali come «sa cordula» in Sardegna e la «pajata» nel Lazio. Ben più limitato è divenuto invece nel tempo il consumo della carne di ovino adulto.

Per le tradizioni alimentari la cucina è però solo il punto di approdo. Le qualità organolettiche e aromatiche della carne dipendono dalla modalità d'allevamento e sono condizionate dalle selezioni operate negli anni dagli allevatori dei diversi territori vocati. La razza può avere lo stesso valore dell'età e del sesso dell'animale nel determina-

## GLI EFFETTI SUL SAPORE DELLA CARNE

## Pascolo o stabulazione?

Anche la modalità di allevamento ha conseguenze dirette sulla qualità dell'agnello: il tenore di vita che l'animale conduce e l'alimentazione cui viene sottoposto hanno effetto sul suo sapore e sulla sua tenacità. Pascolo o stabulazione (in ovile) sono le due alternative nella conduzione del gregge. Nel secondo caso l'alimentazione è forzata, utilizzando miscele a base soprattutto di mais, avena, erba medica e foraggio e l'attività fisica più limitata. La vita all'aria aperta, invece, conferisce maggiore fibrosità alla carne in quanto l'animale è più soggetto a sforzi fisici e prende peso più lentamente. In mezzo a questi due estremi ci sono molte variabili, perché il gregge viene messo al riparo negli ovili o per parte del giorno o per alcuni mesi dell'anno. L'animale ha quindi sempre la possibilità di nutrirsi in modo naturale con le differenti specie erbacee e arbustive tipiche dei territori che frequenta le quali, attraverso il latte materno, possono conferire maggiore sapidità e aroma anche al giovane agnello. Il legame con il territorio è quindi una caratteristica da ricercare e premiare. ●

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Come tutte le carni degli animali giovani, anche quella di agnello contiene, oltre a un buon 20% di proteine, poco tessuto connettivo e minime percentuali di grasso (intorno al 2-3%). Anche la quantità di colesterolo (71 mg/100 g) è modesta e in linea con il contenuto medio delle carni fresche.

L'agnello risulta quindi un alimento di rapida cottura, di facile digestione e ben tollerato da tutti. Proprio per queste caratteristiche, la carne di agnello è una presenza costante nelle diete piuttosto ristrette prescritte in alcune patologie come le allergie o le intolleranze alimentari.

Le carni ovine e caprine contengono discrete quantità di precursori delle purine e devono essere consumate con una certa moderazione da chi soffre di gotta, iperuricemia e insufficienza renale.

**Paolo Pigozzi**

Medico nutrizionista



Agnello di razza Massese



Agnello di razza Sarda

re la consistenza della carne, la presenza e la composizione del grasso. Prima dell'acquisto occorre quindi cercare di conoscere l'animale da cui proviene la carne.

#### RAZZE DA DIFENDERE

«Resuscitando» l'agnello si può scoprire il patrimonio delle tante tipologie ovine italiane, con diversa attitudine e differenti anche nel colore. Si va dal bianco candido della pecora Sarda, specializzata nella produzione del latte, alla testa rosso mattone della Comisana (originaria di Comiso in Sicilia), al profondo nero della Massese, con carni dal sapore simile al capretto. La scomparsa dell'allevamento

ovino da lana e la contrazione di quello da latte fanno sì che l'offerta interna di agnello non sia però in grado di soddisfare la richiesta pasquale. Sempre più spesso l'agnello che si trova in questo periodo nelle macellerie e nei punti vendita della grande distribuzione è straniero, proveniente dalla Romania o addirittura dagli antipodi, ovvero dalla Nuova Zelanda. Carne sicura, economica e di ottima qualità, ma con un'omogeneità che mal si concilia con la nostra estrema «biodiversità alimentare».

Solo nel Lazio e in Sardegna si sta cercando di resistere a questa invasione, con il rafforzamento del legame con il territorio d'origine.

#### LE INTERPRETAZIONI IN CUCINA

### Tradizione o innovazione

Un po' di sale: è questo l'unico condimento concesso dalla tradizione per preparare l'arrosto di vero agnello sardo da latte. Oppure, per gli agnelli leggeri un po' più sapidi, un classico abbinamento è con il finocchio selvatico. Se le ricette per la preparazione del più tipico piatto sardo sono poco elaborate, non così è la macellazione. Patrizia Pitzalis, della società cooperativa Agrecos di Macomer (Nuoro) che si occupa di assistenza tecnica alla produzione e alla macellazione, spiega che in Sardegna l'agnello viene preferito con un taglio corto delle zampe, a livello dell'avambraccio. Sotto il collo dell'animale viene poi praticato un taglio per inserire le zampe. In questo modo l'arrosto rimane compatto e la cottura può essere uniforme, senza rischio di bruciare gli arti.

Le preparazioni continentali sono invece più elaborate, con umidi ben conditi. Anche la cucina è però soggetta a mode. C'è chi sperimenta metodi di cottura alternativi e chi studia gli abbinamenti più armonici. Gianluca Esposito è il giovane chef del ristorante Ciacco di Bologna. Rivisitare le ricette tradizionali secondo nuovi schemi aromatici: è questa la missione del giovane sodalizio che gestisce questo ristorante storico posto in piazza S. Simone, in pieno centro storico. Nella ricetta che proponiamo in queste pagine la tenera sapidità delle carni dell'agnellone viene contrastata dalla freschezza dei carciofi sardi. Il tutto viene amalgamato dal gusto aromatico della liquerizia calabra. Una cucina creativa che non tradisce le nostre radici gastronomiche. ●

#### INDIRIZZI UTILI

**Organismi di tutela** - Consorzio di tutela igp Agnello di Sardegna - Via Ragazzi del '99, 1 (Nuoro) Telefono e fax 0784.200245 - igpagnellodisardegna@hotmail.it [www.igpagnellodisardegna.it](http://www.igpagnellodisardegna.it)

**Organismo di certificazione** - Organismo controllo produzione origine animale (Ocpa) e/o Istituto zootecnico e caseario per la Sardegna - Fraz. Tottubella - 07040 Olmedo (Sassari)



#### DOVE SI FA VALORIZZAZIONE

L'indicazione geografica protetta (igp) dell'abbacchio romano è in fase di riconoscimento: dal 2003 è attiva la protezione transitoria a livello nazionale. Il disciplinare prescrive che le attività di allevamento e macellazione debbano avvenire solo nel Lazio.

L'igp Agnello di Sardegna è invece attiva fin dal 2001. In questa regione pascolano più di 4 milioni di capi ovini, pari a oltre il 40% del patrimonio nazionale. Tra le 14.000 aziende che praticano la pastorizia, la transumanza è ormai un ricordo del passato. Il disciplinare impone però di praticare l'allevamento prevalentemente allo stato brado, per sfruttare i vantaggi offerti dall'ambiente incontaminato dell'isola. Questa attività è praticata in Sardegna fin dall'età Prenuragica. Il Consorzio di tutela è invece stato appena costituito (dicembre 2005), ma è particolarmente attivo. È composto soprattutto da allevatori, e anche il presidente Salvatore Bussu è titolare di un'azienda con circa 500 capi in provincia di Nuoro. Gli ampi spazi esposti a forte in-

solazione, ai venti e al clima della Sardegna corrispondono perfettamente alle esigenze della razza Sarda.

## DA LATTE E DA TAGLIO

Sono tre i tipi di Agnello di Sardegna igp che vengono commercializzati:

- il tipo da latte, che deve avere un peso massimo di 7 chili e un'alimentazione basata solamente sul latte materno (in Sardegna si consuma quasi esclusivamente questa tipologia),
- il tipo leggero dai 7 ai 10 chili, macellato 10 giorni dopo il tipo da latte e ottenuto con «l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell'habitat caratteristico dell'isola»;
- il tipo da taglio, tra 10 e 13 chili, ovvero l'agnellone da costolette. Il logo impresso sulla carne tutela lo stretto legame di questo prodotto con la sua terra d'origine. «Quella dell'Agnello di Sardegna è infatti una igp *sui generis* – spiega Bussu – la quale impone che sia l'attività di allevamento sia quella di macellazione siano svolte esclusivamente sull'isola». L'unica deroga riguarda la possibilità di importare dal «continente» razze da carne (Ile De France e Berrichon Du Cher) da incrociare con la Sarda per ottenere gli agnelli da taglio (gli agnelli Sardi in purezza di questa taglia tendono a marezzare troppo la carne).

## COSA VUOL DIRE ORIGINE

Al Consorzio spetta il compito di vigilanza sulla produzione e sul commercio dell'Agnello di Sardegna e sull'uso di marchi e contrasegni consortili. Su ogni capo macellato posto sotto il controllo del Consorzio viene apposto un doppio marchio in carta osmotica, protetto da un velo, che consentirà poi agli ispettori del Consorzio di controllare la veridicità dell'origine sarda dei prodotti in commercio. Tanta attenzione è giustificata dalla massiccia importazione nel periodo pasquale di agnelli stranieri spacciati per isolani. L'inconveniente è che la Sardegna è stata per anni una terra di intensa emigrazione. Con la nascita del Consorzio di tutela anche i numerosi allevatori provenienti da questa terra e che producono agnello sardo soprattutto in Toscana ed Emilia-Romagna non potranno più fare riferimento all'isola nella commercializzazione della loro carne, spezzando un legame che per questi pastori è motivo di orgoglio. Una circostanza che ci porta ancora una volta a meditare sul significato della parola «tipicità».

L'Unione Europea tutela l'origine dei prodotti, non quella dei produttori, ma forse è l'unico modo per garantire che i pascoli della Sardegna siano per sempre attraversati dall'incessante andirivieni delle greggi di pecore e dei loro teneri, molto teneri, tenerissimi agnelli.

### Mattia Luconi

Chef e docente di cucina presso l'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione (Ipsar) di Casalecchio di Reno (Bologna) - Sede coordinata dell'Ipsar Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro Terme (Bologna).

### Lorenzo Tosi



## Agnello al forno con carciofi e liquerizia

### INGREDIENTI PER 20 PERSONE

- 1 agnello Sardo da 10 chili
- 20 carciofi spinosi sardi
- 25 grammi liquerizia calabra
- Rosmarino, salvia, alloro, prezzemolo, aglio, 1 limone
- 30 centilitri vino bianco, possibilmente Albana secco
- 250 centilitri olio extravergine d'oliva
- 60 centilitri brodo di carne

### PREPARAZIONE

Il giorno precedente sezionare l'agnello ottenendo 20 pezzi tra cosce e spalle e 20 pezzi dalla lombata e mettere in odore con un trito di rosmarino, salvia, alloro, aglio, prezzemolo e succo di limone. Aggiungere sale e pepe e riporre in frigorifero sino al mattino seguente. Sistemare in una teglia capiente con il vino e la metà dell'olio avendo cura di coprire l'agnello.

Mettere in forno, precedentemente riscaldato alla temperatura di 200 gradi, fino alla rosolatura (circa 40 minuti); abbassare la temperatura a 150 gradi e bagnare con 30 centilitri di brodo, coprire con carta stagnola e terminare la cottura per circa 3 ore. Nel frattempo pulire i carciofi conservando anche i gambi. In una casseruola cucinare i gambi con olio, aglio, prezzemolo e sale aggiungendo 10 centilitri di brodo. Cuocere per circa 20 minuti.

A cottura ultimata frullare il tutto ottenendo una purea che dovrà essere filtrata con un colino a maglie larghe. In un'altra casseruola rosolare i carciofi (avendo cura di non romperli) con aglio, olio e prezzemolo; salare e portare a cottura a fiamma molto bassa bagnando di tanto in tanto con il brodo rimasto (20 minuti circa). In un pentolino d'acciaio sciogliere la liquerizia con poca acqua e cuocere sino a ottenere la consistenza di una salsa. Sistemare nel piatto 2 pezzi di agnello (lombo e coscia), un cucchiaino di purea di carciofi e un carciofo stufato; salare con il fondo di cottura dell'agnello. Terminare il piatto con qualche goccia di salsa di liquerizia.



Gianluca Esposito chef del ristorante Ciacco di Bologna